

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, R 2014, *Analisis zat gizi dan uji hedonik brownies kukus substitusi bekatul sebagai makanan sumber serat*, Skripsi Departemen Gizi, Universitas Indonesia.
- Adriani, M & Bambang, W 2012, *Pengantar gizi masyarakat*, Kencana, Jakarta.
- Afrianti, R & Harun, S 2011, 'Penentuan kadar kalsium pada ikan kering air laut dan air tawar dengan metode SSA', *Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, vol.1, no.2, hlm.18-24.
- Almatsier, S 2002, *Prinsip dasar ilmu gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- 2004, *Prinsip dasar ilmu gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amriani 2017, *Analisis kandungan zat gizi biskuit ubi jalar ungu (Ipomea batatas l. poiret) sebagai alternatif perbaikan gizi di masyarakat*, Skripsi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Makassar, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Agustiani, R 2010, *Faktor-faktor yang berhubungan dengan konsumsi kalsium pada siswi di SMPN 1 Mande Kabupaten Cianjur tahun 2010*, Skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Syarifhidayatullah.
- Apriyantono, A, Ferdiaz, D, Puspitasari, N, Sedarnawati B 1989, *Analisis pangan: petunjuk laboratorium*, IPB Press, Bogor.
- Arief, AB, dkk 2013, 'Indeks glikemik pangan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya', *Jurnal Litbang Pertama*, vol.32, no.3, hlm.91-99.
- Astawan, M 2008, *Sehat dengan hidangan hewani*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ayustaningwarno, F 2014, *Teknologi pangan teori praktis dan aplikasi*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh 2015, *Tata laksana uji organoleptik nasi*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh, Banda Aceh.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM) 2016, *Acuan label gizi produk pangan*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) 1995, *SNI 01-3840-1995 tentang brownies*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Cahyani, V 2017, *Perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) rumah tangga dengan kejadian stunting dan non-stunting pada remaja putri di SMPN 1 Nguter Sukoharjo*, Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Chairunnisa, E, Candra, A, Panunggal, B 2018, 'Asupan vitamin D, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 12-24 bulan di Kota Semarang', *Journal of Nutrition College*, vol.7, no.1.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes RI) 2014, *Angka kecukupan gizi (AKG) 2013*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan (Dirjen Perikbud KKP), *Subsektor Perikanan Budidaya Sepanjang Tahun 2017 Menunjukkan Kinerja Positif (Online)*, diakses tanggal 04 Februari 2019, <https://kkp.go.id/djpb/artikel/3113-subsektor-perikanan-budidaya-sepanjang-tahun-2017-menunjukkan-kinerja-positif>.
- Estellita, D & Andriani, U 2014, 'Perbedaan kualitas ikan lele dumbo dengan ikan lele lokal dalam pembuatan abon ikan', *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol.20, no.78, hlm.33-39.
- Fadhilah, A, Sartono, A, Kusuma, H 2017, 'hubungan tingkat kecukupan energi, protein, kalsium, dan fosfor dengan panjang tungkai remaja', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, vol.4, no.1, hlm.58-63.
- Faridh, M 2014, *Formulasi flakes berbasis pati garut dengan fortifikasi at besi (Fe) untuk remaja putri*, Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- Fauziyah, A 2017, *Pengaruh substitusi kacang merah terhadap uji proksimat, serat, kapasitas antioksidan, dan indeks glikemik beras analog sorgum*, Thesis Institut Pertanian Bogor.
- Ferazuma, H, Marliyati, SA, Amalia, L 2011, 'Substitusi tepung kepala ikan lele dumbo dumbo (*Clarias gariepinus Sp*) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers', *Jurnal Gizi dan Pangan*, vol.6, no.1, hlm.18-27.
- Fitasari, E 2009, *Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan*, Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Hadiwiyoto, S 1993, *Teknologi hasil perikanan*, Liberty, Yogyakarta.
- Harris 2014, *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*, Skripsi Universitas Negeri Semarang.
- Tejasari 2005, *Nilai gizi pangan*, Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Kalkwarf, dkk 2003, 'Milk intake during childhood and adolescence, adult bone density, and osteoporotic fractures in US women', *American Journal Clinical Nutrition*, vol.777, hlm.257-265.
- Kurniawati, S 2017, *Pembuatan brownies dengan penambahan tepung tulang ikan tuna (thunnini)*, Skripsi Program Studi Tata Boga, Politeknik Negeri Balikpapan.
- Kustanti, IH, dkk 2017, 'Formulasi biskuit rendah indeks glikemik (batik) dengan substitusi tepung pisang klutuk (*Musa balbisiana colla*) dan tepung tempe', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol.6, no.1, hlm.12-18.
- Laksmi, RT 2012, 'Daya ikat air, ph, dan sifat organoleptik chicken nugget dengan substitusi telur rebus', *Journal of food technology*, vol.1, no.1, hlm.1-9.
- Lestari, B 2010, *Sifat fisik es krim bioyogurt ic-roze dengan penambahan mix yogurt pada konsentrasi berbeda selama penyimpanan dan daya terima produk*, Skripsi Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Machmud, NF, Kurniawati, N, Haetami, K 2012, 'Pengkayaan protein dari surimi lele dumbo pada brownies terhadap tingkat kesukaan', *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, vol.3, no.3, hlm.183-191.
- Maharsari, DR 2018, *Hubungan asupan kalsium dengan tinggi badan remaja SMP Muhammadiyah 2 Surakarta*, Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mahyuddin, K 2007, *Panduan lengkap agribisnis lele*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Malinda, dkk 2013, 'Kajian penambahan tepung millet dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L.*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan flake', *Jurnal Teknosains Pangan*, vol.2, no.1, hlm.39-48.
- Manteu, SH 2016, *Analisis organoleptik hedonik kue brownies berbahan dasar tepung longgi (*Xanthosoma sagitifolium*) yang disubstitusi dengan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)*. Skripsi Universitas Negeri Gorontalo.
- Marsoedhi, JR 2010, *50 Resep brownies paling laris untuk usaha boga*, Gramedia, Jakarta.
- Maulana, B 2012, *Pengaruh berbagai pengolahan terhadap indeks glikemik (IG) ubi jalar (*Ipomea batats*) cilembu*. Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- Mentari, AD 2017, *Formulasi sup krim instan berbasis beras hitam (*Oryza sativa L. Indica*) dan kedelai hitam (*Glycine max L. Merr*) sebagai pangan fungsional*, Skripsi Institut Pertanian Bogor.

- Mervina 2009, *Formulasi biskuit dengan substitusi tepung lele dumbo (Clarias gariepinus) dan isolate protein kedelai (Glycine max) sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang*, Skripsi Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, TR & Sugiyono 2013, *Prinsip proses dan teknologi pangan*, Alfabeta, Bandung.
- Mulyati, A 2015, *Pembuatan brownies panggang dari bahan tepung talas (Colocasia gigantea hook f.) komposit tepung ubi jalar ungu dengan penambahan lemak yang berbeda*. Skripsi Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Nielsen, S 2003, *Food analysis laboratory manual*, Kluwer Academic, New York.
- Nisa, TC 2018, *Pengembangan produk selai kulit dan daging buah naga merah (Hylocereus costaricensis) sebagai kudapan pendamping tinggi antioksidan*, Skripsi Program Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta.
- Novia, R 2018, *Pengembangan produk brownies dengan substitusi tepung oncom hitam dan sorgum untuk balita gizi kurang*, Skripsi Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Nurniawati 2016, *Pengembangan brownies substitusi kulit pisang kepok (Musa paradisiaca) disuplementasi torbangun (Coleus amboinicus) bagi wanita PMS*, Skripsi Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Pertiwi, AM 2016, *Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi dan frekuensi makanan jajanan siswa kelas X Tata Boga SMKN 1 Sewon*, Skripsi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rachmiaty, R 2009, *Gambaran asupan makanan sumber kalsium dan faktor-faktor yang berhubungan pada atlet remaja cabang olahraga renang di klub renang wilayah Jakarta Selatan*, Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Rasmaniar, dkk 2017, 'Analisis proksimat dan organoleptik biskuit dari tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas*), tepung kacang hijau dan tepung rumput laut sebagai sarapan sehat anak sekolah', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol.2, no.4, hlm.318.
- Riska 2018, *Pengaruh komposisi tepung terigu, tepung dangke dan tepung sagu terhadap nilai gizi dan kesukaan biscuit*, Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Rohman, A 2013, *Analisis komponen pangan*, Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Ruggiero, B, Padwa, B, Christoph, K, Zhou, S, dkk 2016, 'Vitamin D metabolism and regulation in pediatric MSCs', *Journal of Steroid Biochemistry & Molecular Biology*, vol.164, hlm.287-291.
- Rukmana, E & Fitrianti, DY 2013, 'Pengaruh pemberian minuman berkarbohidrat sebelum latihan terhadap kadar glukosa darah atlet', *Journal of Nutrition College*, vol.2, no.4, hlm.557-653.
- Putri, MF 2014, 'Riset dan inovasi pendidikan vokasional pada karakteristik sensoris cookies dengan substitusi tepung ampas kelapa', *Jurnal Fakultas Pertanian*, UNNES, Bandung.
- Saniarto, F & Panunggal, B 2014, 'Pola makan, status sosial ekonomi keluarga dan prestasi belajar pada anak stunting usia 9-12 tahun di Kemijen Semarang Timur', *Journal of Nutrition College*, vol.3, no.1, hlm.163-171.
- Sarwono, SW 2013, *Psikologi remaja*, Rajawali Pers, Jakarta.
- Septiani, IP 2014, *Faktor-faktor yang berhubungan dengan pemilihan makanan pada siswa Sekolah Menengah Atas di Kota Yogyakarta*, Skripsi Fakultas Kedokteran, Universitas Gadjah Mada.
- Setyani, S, Nurdjanah, S, Permatahati, ADP 2017. 'Formulasi tepung tempe jagung (*Zea mays l*) dan tepung terigu terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori brownies panggang', *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, vol.22, no.2, hlm.73-84.
- Sitoesmi, MAK 2012, *Pengaruh Lama Pemasangan dan Ukuran Tebal Tempe terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*, Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Soekarto, TS 1985, *Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*, Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Souganidis, E 2013, 'The relevance of micronutrients to the prevention of stunting', *Nutrition and Food Facts: Sight and life*, vol.26, no.2.
- Sundari, D, Almasyhuri, Astuti, L 2015, 'Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein', *Jurnal Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, vol.25, no.4, hlm.235-242.
- Susiwi, S 2009, *Panduan belajar : penilaian organoleptik*, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suyanto, S & Rachmatun 2007, *Budidaya ikan lele*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Tarwendah, I 2017, 'Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustry*, vol.5, no.2, hlm.66-73.

Tejasari 2005, *Nilai-nilai gizi pangan*, Graha Ilmu, Yogyakarta.

United Nations Children's Fund (UNICEF) 2011, *adolescence an age of opportunity (Online)*, diakses tanggal 05 Februari 2019. [https://www.unicef.org/sowc2011/pdfs/SOWC-2011-Main-Report\\_EN\\_02092011.pdf](https://www.unicef.org/sowc2011/pdfs/SOWC-2011-Main-Report_EN_02092011.pdf).

Utami, P, Susi, L, Shanti, DL 2016, 'Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia dan asam amino ikan seluang (*Rasbora argyrotaenia*)', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol.5, no.1, hlm.78.

Widanti, Y & Mustofa, A, 2015, 'Karakteristik organoleptik *brownies* dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan', *JOGLO*, vol.28, no.2, hlm.272-280.

Yuliani, V 2008, *Sintesis ester laktovanilat dari asam vanilat dan laktosa serta uji aktivitas antioksidan*, Skripsi Universitas Indonesia.

